



Les plats principaux

Pâtes aux oignons caramélisés

Pour 2 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme oignon (en fins anneaux)
15 centilitres d'huile d'olive
250 grammes de pâtes
50 grammes de parmesan (râpé)
tomate séchée au soleil (selon le goût)
50 grammes d'Emmentaler (râpé)
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites fondre une noix de beurre dans une grande casserole et faites-y revenir les oignons. Laissez-les ensuite mijoter couverts 30 minutes à feu moyen. Remuez régulièrement.

Réglez le feu plus fort et ajoutez l'huile d'olive. Mélangez bien jusqu'à ce que les oignons caramélisent (qu'ils deviennent bruns et sirupeux). Entretemps cuisez les pâtes al dente.

Égouttez les pâtes mais conservez à part 250 ml de l'eau de cuisson. Mélangez les pâtes aux oignons et versez l'eau de cuisson dessus. En mélangeant incorporez le Parmesan et les tomates séchées. Assaisonnez selon le goût.

Terminez les pâtes avec de l'Emmentaler dessus et mettez-les un peu sous le gril pour obtenir une belle petite croûte.

